



VORSPEISEN

KLEINE APPETIZER

AUSTER

N

€ 4,90 pro Stück

AUSTER-SHOT

Mit Ingwer, Chili, Wachtelei und Sojasauce

N

€ 7,90

GARNIERTE AUSTERN

3

€ 8,90 pro Stück

CREVETTES ROSÉ

Serviert mit Safran-Ailoi

C

€ 16,90

QUICHE LORRAINE

Dazu Salat

A, C, G, J, 3, 9

€ 12,90

TARTINE FOR'BON

Zartschmelzender Camembert auf geröstetem Baguette,

dazu Apfelchutney

und Wildkräutersalat

€ 10,90

ANCHOVIS

Sardellen mit Fleischtomaten, Olivenöl

D, G

€ 15,90



VORSPEISEN

KLEINER SALATTELLER

€ 6,90

LE CHÈVRE DE MONSIEUR SEGUIN GEBACKENER ZIEGENKÄSE

Auf gemischtem Salat, an karamellisierten Walnüssen und Honig

J, 9

€ 14,90

SUPPEN

BOUILLABAISSE CLASSIQUE

Provinzialische Edelfischsuppe mit Rouille und Croûtons

B, D, G

€ 21,90

GRUYÈRE-KÄSE ZWIEBELSUPPE

Gratiniert mit Weißbrot und Gruyère-Käse

€ 11,90

TAGESSUPPE

Täglich wechselnd

€ 8,90



HAUPTGERICHTE

FISCH

LACHSSTEAK

*Mit Salsa, Wildkräuersalat, Rouille
und Kapern-Beurre-Blanc*

*B, G,
€ 27,90*

SCHLEMMERFILET

*In hausgemachter Senf-Kräuter-Kruste, dazu Gemüse
und Kartoffelpüree, Champagnerschaum*

*B, G, J
€ 24,90*

CROUSTILLAND DE LOUP DE MER

*Wolfsbarsch im Brik-Teig mit Safran-Risotto
und Champagnerschaum*

*A, D, G
€ 29,90*

HÄHNCHEN

COQ AU VIN

*Geschmorte Hähnchenkeule in Rotweinsauce
mit Gemüse und Baguette*

*3
€ 26,90*

POULET AU VINAIGRE

*Hähnchenfilet aus der Keule in Senf-Tomaten-Weißweinsauce,
dazu getrüffeltes Kartoffelpüree*

*G, J
€ 29,90*



FLEISCH

TARTARE DE BOEF

*Rinderfilet (180g), dazu Trüffelpommes
und Wildkräutersalat*

C, J, 3, 9

€ 29,90

SIRLOIN STEAK

*Rinder-Hüftsteak,
dazu Gemüse der Saison, Steakhouse-Pommes
und Café der Paris-Butter, Jus*

G

€ 31,90

CHATEAUBRIAND

*Rinderfilet, dazu Drillinge, Gemüse der Saison
mit Sauce Béarnaise*

G

€ 42,00

BOEF BOURGUINON CLASSIC

*Geschmortes Rindfleisch in Burgunderweinsauce,
an Champignons, Karotten und Kartoffelpüree*

G

€ 23,90

SURF & TURF

*Gegrilltes Rinderfiletsteak (200g),
gegrillte Tigergarnelen, dazu getrüffelte Steakhouse-Pommes
und Gemüse der Saison*

€ 38,90



PASTA

TAGLIERINI Á LA TRUFFE

Taglierini mit frischem Trüffel

A, C

€ 24,90

SPAGHETTI AIOLI

*Mit frischem Chili und Knoblauch,
dazu Rucola und Parmesan*

A

€ 19,90

VEGETARISCH / VEGAN

GEGRILLTES AUBERGINENSTEAK

Dazu Couscous-Salat und Granatapfelkerne

€ 14,90

CHOU-FLEUR AU FOUR

Gebackener Blumenkohl mit Rote-Bete-Hummus

K

€ 14,90



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Vanillecreme mit Karamellkruste

C, G

€ 8,90

FONDANT AU CHOCOLAT

*Schokokuchen mit flüssigem Kern,
dazu Vanilleeis*

A, C, 11

€ 9,90

TONKABOHNEN-PARFAIT

Mit Himbeersauce

C, G, 11

€ 8,90

CRÊPE SUZETTE

*In Orangensauce, flambiert mit Orangenlikör,
dazu Vanilleeis*

A, C, G, 11

€ 9,90

KÄSEPLATTE

*Vier Käsesorten, dazu Walnüsse, Trauben und Honig,
hausgemachtes Brot*

E, G, J

€ 11,90 für eine Person

€ 19,90 für zwei Personen

AFFOGATO

Aromatischer Espresso auf cremigem Vanilleeis

€ 6,90